

Crèmepaté maison

Samenstelling: 4,8kg bandspek
3kg varkenslever
7 eieren
1l melk
1l room

Hulpgrondstoffen :600g mengeling Crèmepaté Complet (60g / kg)
160g genitriteerd zout (16g / kg)

Vorbereiding:

Melk en room opwarmen. Voeg tijdens het opwarmen de Crèmepaté Complet al kloppend toe tot een vaste massa. Bandspek 20min. laten garen op 90°C. Uit het water halen en de in repen gesneden varkenslever in hetzelfde water van 90°C kort onderdompelen en afgieten.

Werkwijze:

Het warme bandspek samen met de gekookte massa melk, room en de Crèmepaté Complet cutteren tot ongeveer 3mm.
De lever, eieren en het zout erbij voegen en cutteren tot een bindende gladde massa.

Afwerking:

Het deeg in ingevette potten doen, een dun plakje bandspek boven op het deeg leggen, een deksel erop (of goed omwikkelen met plasticfolie) en koken of stomen tot 68°C kern.
Na afkoeling een papje maken met 2 eidooiers, een eetlepel bloem en een eetlepel suiker, en op de bovenkant smeren, lijnen in ruitvorm aanbrengeen en afbranden.